

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

ARROZ BENEFICIADO

2ª Edição
2021

BT30.404-20



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
COMANDO LOGÍSTICO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO

BOLETIM TÉCNICO

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE ARTIGO DE SUBSISTÊNCIA

ARROZ BENEFICIADO

2ª Edição
2021

ÍNDICE DE ASSUNTOS

	Pag
1 FINALIDADE	4
2 OBJETIVO	4
3 LEGISLAÇÃO	4
4 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO	4
5 VALIDADE	5
6 REQUISITOS DE ARMAZENAGEM	5
6.1 EMBALAGEM	5
6.2 ROTULAGEM	5
7 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE	6
7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO	6
7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO	6
7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO	6
8 CLASSIFICAÇÃO DO ARTIGO	6
9 DISPOSIÇÕES FINAIS	6
10 ANEXO A – METODOLOGIA DO TESTE DE COCÇÃO DO ARROZ	7

1. FINALIDADE

Este Boletim Técnico(BT) visa estabelecer os padrões de identidade e qualidade mínimos a que deverão observar os gêneros alimentícios adquiridos pela logística de subsistência.

2. OBJETIVO

Padronizar as condições mínimas exigíveis para aquisição e recebimento do artigo Arroz beneficiado.

3. LEGISLAÇÃO

O arroz beneficiado deve atender aos requisitos estabelecidos nas seguintes legislações:

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;
Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997;
RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001;
Portaria INMETRO nº 157 de 19 de agosto de 2002;
RDC ANVISA nº 259 de 20 de setembro de 2002;
Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003;
RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004;
RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006;
Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;
IN MAPA nº06, de 16 de fevereiro de 2009;
RDC ANVISA nº 07, 18 de fevereiro de 2011;
IN MAPA nº 02, de 06 de fevereiro de 2012;
IN MAPA nº 8, de 22 de abril de 2014;
IN MAPA nº 9, de 21 de maio de 2019;
IN MAPA nº 49, de 23 de outubro de 2019;
IN MAPA nº 23, de 25 de março de 2020;
RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

Temperatura do produto	temperatura ambiente.
Condições de recusa imediata	ausência de certificado de classificação merceológica; classificação do produto na rotulagem divergente do produto contratado; presença de larvas e/ou insetos vivos.
Transporte	veículo adequado para o transporte de alimentos.

5. VALIDADE

O artigo deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de 10 (dez) meses nas condições de conservação constante na rotulagem.

6. REQUISITOS DE ARMAZENAGEM

6.1 EMBALAGEM

6.1.1 As especificações dos tipos de materiais e capacidade de carga das embalagens que atendem ao sistema logístico de subsistência do Exército são as seguintes:

Embalagem primária	produto embalado em saco de polietileno resistente, atóxico, com boa selagem e que confira proteção adequada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 5 kg.
Embalagem secundária	conjunto de unidades primárias embalado em fardo plástico, resistente, que confira proteção apropriada ao produto durante o período de estocagem. Capacidade: 30 kg.

6.1.2 A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.

6.2 ROTULAGEM

Embalagem primária	impressa na embalagem primária.	Informações obrigatórias: - identificação da origem; - denominação de venda - identificação do grupo, subgrupo, classe e tipo; - lista de ingredientes; - identificação do lote; - peso líquido; - data de validade; - informação nutricional.

7. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

7.1 CRITÉRIO ORGANOLÉPTICO

Aspecto	grãos fisiologicamente maduros, sãos e secos.
Cor	de acordo com o processo de beneficiamento.
Odor e sabor	característico do produto.

7.2 CRITÉRIO MACROSCÓPICO

Não deve apresentar fermentação, mofo ou qualquer substância nociva à saúde; sementes tratadas, sementes tóxicas, insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados.

7.3 CRITÉRIO FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINAÇÕES	PADRÃO
Umidade	≤14,0%
Tempo de cocção(*)	≤30 minutos (exceto para o parboilizado integral)
	≤45 minutos (somente para parboilizado integral)
Teste sensorial	grãos com hilo central macio e textura solta

(*) Conforme ANEXO A

8. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO

A aquisição do arroz beneficiado deve ser realizada conforme a classificação do produto abaixo relacionada:

GRUPO	SUBGRUPO	CLASSE	TIPO
BENEFICIADO	POLIDO	LONGO FINO	I
	PARBOILIZADO POLIDO	LONGO FINO	I
	PARBOILIZADO INTEGRAL	LONGO FINO	I

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este BT revoga o BT30.404-20 (1ª Ed) e está sujeito a alterações, conforme atualização da legislação sanitária.

Brasília, DF, 5 de março de 2021.

Gen Bda HERMESON NÓBREGA BARROS DE OLIVEIRA
Diretor de Abastecimento

ANEXO A

METODOLOGIA DO TESTE DE COCÇÃO DO ARROZ

1. Material Básico

1.1. Fogão convencional;
1.2. Panela de alumínio;
1.3. Peneira;
1.4. Cronômetro;
1.5. Utensílios (espátula).

2. Procedimento

2.1 Lavar, na peneira, 2(duas) xícaras de chá de arroz e deixar escorrer;
2.2 Na panela de alumínio adicionar 4(quatro) colheres de óleo de soja;
2.3 Ligar o fogo e refogar o arroz, lavado, até que os grãos comecem a fritar e a se separar (aproximadamente 6 minutos);
2.4 Adicionar 3(três) xícaras de água fervente e ½ colher de sopa de sal, deixando em fogo alto;
2.5 Tampar a panela;
2.6 Cronometrar o tempo de cocção a partir da fervura da água;
2.7 Caso haja a necessidade da adição de mais água na amostra, está deve ser adicionada em estado de fervura.